



## Réglementations & tendances consos : comment faire un sans-faute ?



**Consultez votre partenaire expert pour toute question réglementaire**

Depuis quelques années, les nouveautés et changements réglementaires se multiplient, comme les contrôles de la DGCCRF. Pour avoir l'assurance d'être en conformité, consultez le service réglementation de CSM.

### 1) SOYEZ AU FAIT DES NOUVELLES RÉGLEMENTATIONS À VENIR

- L'implication de CSM dans les grandes associations professionnelles françaises (SYFAB, ANIA...) et européennes nous permet d'anticiper les évolutions des politiques réglementaires. Ainsi, nous avons notamment pu travailler à la suppression du dioxyde de titane dans nos fondants deux ans avant l'application de la loi le 1<sup>er</sup> janvier 2020.
- L'engagement n°1 de notre service dédié : vous informer sur les futures réglementations avec **proactivité** et **réactivité**.

### 2) ÉVALUEZ ET MAÎTRISEZ L'IMPACT DE TOUT CHANGEMENT RÉGLEMENTAIRE

Support opérationnel, le service réglementation vous accompagne en vous indiquant comment **respecter les nouvelles réglementations** au niveau de vos **produits finis**, des **étiquettes**...

### 3) OBTENEZ TOUTES LES RÉPONSES À VOS DEMANDES RÉGLEMENTAIRES ET DOCUMENTAIRES

C'est la vocation du département C&D (Conformité & Documentation) : vous fournir tous les documents **légaux** sur les produits CSM, comme les fiches techniques qui détaillent la liste et l'origine des ingrédients, la composition nutritionnelle, les paramètres physico-chimiques...



### Vos contacts pour obtenir...

- Les certificats IFS/BRC, la fiche technique d'un produit fini, une attestation de conformité réglementaire française ou européenne, des attestations spécifiques (non-utilisation de nanoparticule, alimentarité, non-recours à l'ionisation...) > Service d'administration des ventes Industrie : [advindustrie@csmbakerysolutions.com](mailto:advindustrie@csmbakerysolutions.com)
- Les paramètres techniques d'un ingrédient/emballage, des informations sur les démarches CSM (vegan, huiles minérales, dioxyde de titane...) > Votre contact commercial



## Tuto LES N°E À LA LOUPE

### LES GÉLIFIANTS/ÉPAISSISSANTS



Controversés, les additifs alimentaires ne sont pas tous néfastes pour la santé. Comment s'y retrouver ? C'est le but de cette rubrique : faire toute la lumière sur les numéros E utilisés dans nos produits et ingrédients...

Voici différents additifs aux propriétés gélifiantes-épaississantes utilisés dans des fourrages, nappages, glaçages, fondants, crèmes pâtisseries, mixes pâtisseries et mixes pains.

### Classification des additifs\*

- Pectine / E440
- Agar-agar / E406
- Alginate de sodium / E401
- Gomme de guar / E412
- Caroube / E410
- Xanthane / E415
- Carboxyméthylcellulose / E466
- Carraghénane / E407
- Amidons modifiés / E1414, E1422, E1412, E1442

● acceptable / ● tolérable  
● peu recommandable / ● à éviter



### LE SAVIEZ-VOUS ?

CSM a supprimé dès 2018 l'amidon modifié de sa recette de crème pâtissière et l'a remplacé par de l'amidon clean label.

## **Déclinez le clean avec des valeurs sûres (et savoureuses)**

Amplifiée par la crise sanitaire, la tendance du clean confirme des attentes fortes des consommateurs : authenticité, bien-être, transparence... Pour les satisfaire, CSM développe des formulations adaptées et n'hésite pas à s'engager dans une démarche de sourcing innovante. Retour sur trois approches clean qui ont fait leurs preuves.

### **1) CRÈME PÂTISSIÈRE SANS NUMÉROS E AJOUTÉS**



Pour répondre à la demande de plusieurs clients, CSM a réussi à relever un défi complexe : **supprimer l'amidon modifié de ses préparations pour crème pâtissière** sans affecter leurs qualités techniques et organoleptiques. Depuis 2017, nous proposons ainsi, selon le goût et la texture recherchés :

- une crème pâtissière **100 % clean**, intégrant des arômes naturels et des extraits de plantes pour la coloration
- une crème pâtissière « **cleaner** » qui inclut un nombre réduit d'additifs non décriés.

**Le +** : une recette courte élaborée à partir d'ingrédients simples

### **2) POUDRE À LEVER SANS PHOSPHATE**



- Comment supprimer l'**E450**, un additif très controversé qui permet de maîtriser la réaction chimique de la poudre à lever ? CSM a trouvé dès 2018 **une alternative fiable et pérenne pour le remplacer**.
- Après avoir élaboré la nouvelle formulation, nous avons accompagné nos clients en leur apportant **des conseils de mise en œuvre**, ce qui a contribué au succès de notre poudre à lever clean.

**Le +** : un ingrédient performant, sans additif controversé et « made in France »

### **3) MIXES AUX CÉRÉALES ANCIENNES**



- Exclusivité CSM, Waldkorn® propose des mixes pains qui restituent **la richesse gustative et nutritionnelle de plusieurs variétés de céréales anciennes**. Ainsi, le nouveau mixe **Waldkorn® Trispelti** combine **trois générations d'épeautre** (engrain, amidonnier, épeautre) dont les arômes sont sublimés par du **levain d'amidonnier**.
- Via un réseau d'agriculteurs européens partenaires, la marque renoue depuis 2006 avec ces cultures ancestrales qui nécessitent une **agriculture moins intensive**. CSM repousse ainsi les limites de sa démarche clean et apporte dès aujourd'hui une réponse pertinente aux enjeux de demain.

**Le +** : un choix unique de pains traditionnels aux goûts variés et authentiques



## **Choisissez des usines certifiées**

Mobilisé pour renouveler sa certification IFS, le site CSM de Bischheim a parallèlement obtenu la certification BRC Food (British Retail Consortium).

Ce référentiel britannique très exigeant propose une approche complète visant à **l'intégrité des produits alimentaires**, de la culture de l'entreprise en matière de sécurité sanitaire jusqu'à la segmentation des zones de fabrication sensibles.

Toutes les usines CSM sont désormais certifiées BRC.



## **Profitez de l'accompagnement d'une équipe passionnée et impliquée**

L'équipe CSM France Industrie partage un **ADN commun : passion du goût, curiosité pour les nouveautés et tendances agroalimentaires... et grand sens de la relation et de la satisfaction client**. Polyvalent•e, chacun•e possède une expertise process & produit spécifique, des poudres à crème

pâtissière aux agents de démoulage. Connaissant bien vos besoins et contraintes, **Muriel, Florence, Lucile, Claudie et Bruno** vous accompagnent en ayant à cœur de vous apporter les **réponses et solutions parfaitement adaptées**. Quand efficacité rime avec convivialité !



**Bruno Cariot**  
Responsable des ventes Industrie France

06 23 56 37 33



**Claudie Augereau**  
Responsable comptes clefs

06 16 74 52 22



**Lucile Gehin**  
Ingénieur r&d Ingrédients

06 18 35 00 72



**Muriel Klæyle**  
Ingénieur Technico Commercial

07 76 82 53 26



**Florence Lechopier**  
Ingénieur Technico Commercial

06 46 43 75 14